

# Les Jardins de l'Orangerie

## NOS ENTRÉES

Sardines farcies « Riviera », crackers aux graines, spaghettis de courgettes au zeste de combava	16 €
Carpaccio de saumon mariné à la citronnelle, pickles de radis, coulis de mangue au curcuma frais	15 €
Queues de gambas rôties au miel, tarte fine de poivrons et émulsions froide de carapaces au lait de coco	22 €
Palette ibérique et chorizo Bellota, Burrata crémeuse, marmelade de tomates cerise et chips de coppa	20 €

## NOS PLATS

Filet de daurade, vierge de tomate et citron confit, écrasée de pommes de terre et condiments	26 €
Cabillaud demi-sel, croute de noisette, pousses d'épinard et crémeux de pois gourmands, truffes d'été	29 €
Pluma de cochon acidulée, câpres à queues, milanaise d'aubergine et scaramoza fumé	25 €
Suprême de volaille fermier, fumée de morilles au vin jaune, semoule de céleri rave à la truffe	33 €

## NOS DESSERTS

Mille Feuilles revisitée, caramel beurre salé	11 €
Moelleux au chocolat, coulis de passion glace vanille	11 €
Tarte sablée aux framboises, marmelade de rhubarbe	12 €
Nage d'agrumes et abricots rôtis à la fève de Toncka	11 €
Café ou chocolat liégeois ou Dame blanche	10 €
Coupe du Colonel	14 €
Glaces des Alpes » Maître artisan glacier	2,80 €
« Vanille, Chocolat Valrhona, Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Caramel beurre salé »	le Parfum

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informés de toutes intolérances ou allergies.

Prix TTC service compris